



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HATUN SALATASI

4 adet orta boy patates
1 adet kuru soğan
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı acı pul biber
1 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı kimyon
Yarım demet maydanoz

Patatesler kabuklu olarak haşlanır. Kabukları soyulur, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Kuru soğan yarım daire şeklinde doğranır. Tavaya zeytinyağı konur, soğan atılır, gevşeyene kadar kavrulur. Salça, pul biber, tuz ve kimyon ilave edilir. Bir kaç dakika sonra ateşten alınır. İliyinca patateslerin üzerine dökülür, karıştırılır. Üzerine kıyılmış maydanoz serpilir.